

Aus unserem Kulinarischen Kalender im August:

Heißer Grill und grüner Garten

Vorspeise

Rafute - Japanischer Barbecue-Schweinebauch
in Röstzwiebeleessenz
mit mariniertem Chinakohlsalat 8,90 €

Suppe

Kalte Joghurt-Kräuter-Suppe ✓
mit Knoblauch und Limette
dazu geröstetes Brot 8,90 €

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust
aus der Zitronenmarinade mit Tomaten-Erdnuss-Butter,
serviert mit Belugalinsen und konfierten Kirschtomaten 25,80 €

Steak vom Känguru Loin
- Lendenstück, ca. 200 g Rohgewicht -
mit Dijon-Senf-Dip, Süßkartoffelpommes und Salatbouquet 29,50 €

Mille feuille vom Kartoffelrösti ✓
Kartoffelrösti geschichtet mit Hummus und gegrillter Aubergine
dazu marinierter Muskulumsalat 18,60 €

Gegrillter Oktopus
mit wildem Broccoli und
Knoblauch-Kräuter-Bratkartoffeln 23,50 €

Dessert

Tomaten-Vanille-Sorbet
mit einem Karottenkuchen und
Sauce von der Tonkabohne 9,20 €

